

CARTE D'OR®

WINTERGENUSS



HERBST/WINTER 2021

Unilever  
Food  
Solutions

Knorr Lukull Hellmann's

ESKIMO®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

**HÖCHSTE QUALITÄT  
FÜR  
HÖCHSTE ANSPRÜCHE**

◆◆◆◆◆

**DIE EXKLUSIVE MARKE CARTE D'OR FÜR DIE GASTRONOMIE STEHT FÜR KÖSTLICHE UND RAFFINIERTE REZEPTUREN – ZUM PORTIONIEREN VON SOLO-KUGELN, ALS BEEINDRUCKENDER EISCOUPE UND AUCH FÜR INNOVATIVE DESSERT-KREATIONEN.**

**DAMIT DAS DESSERT ZUM HÖHE-PUNKT JEDES MENÜS WIRD.**

**CARTE D'OR  
KAFFEE**

◆◆◆◆◆

**KAFFEE-EISCREME MIT 8 % MILCHFETT UND SCHOKOLADENSTÜCKCHEN MIT KAFFEEGESCHMACK UND ARABICA-KAFFEE.**



# KAFFEE- PANNA- COTTA

MIT KAFFEESCHAUM  
UND CARTE D'OR  
TOFFEE VEGAN

Für das Kaffee-Panna-cotta Schlagobers-Alternative, Reismilch, Salz, Vanillepaste und Espresso-pulver in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen. Für 15 Minuten auf dem Herd köcheln lassen. Agar-Agar in die Schlagobersmischung geben und erneut aufkochen. Schlagobersmischung durch ein Haarsieb laufen lassen und anschließend auf Gläser verteilen. Die Kaffee-Panna-cotta für mindestens 4 Stunden im Kühl-schrank fest werden lassen.

Kurz vor dem Servieren den Kaffeeschaum herstellen. Zucker, heißes Wasser und Espressopulver in ein kleines Gefäß geben und mit dem elektrischen Schneebesen ca. 2 Minuten steif schlagen.

Kaffeeschaum auf die Gläser mit Kaffee-Panna-cotta verteilen und mit einer Kugel Toffee Vegan toppen. Sofort genießen.



**Zutaten:**  
Kaffee-Panna-cotta  
750 ml Schlagobers-Alternative  
750 ml Reismilch  
1 Prise Salz  
7 g Agar-Agar  
10 g Vanillepaste  
70 g Instant-Espressopulver

Kaffeeschaum  
10 EL Zucker  
75 g Instant-Espressopulver  
200 ml heißes Wasser

10 Kugeln  
Carte D'Or Toffee Vegan

# KAFFEE-DESSERT



## MIT KAFFEECREME UND CARTE D'OR LATTE MACCHIATO

Starken Kaffee kochen und abkühlen lassen. Schlagobers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Topfen mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Tipp: Die Zuckermenge kann nach Geschmack variiert werden.

Den geschlagenen Schlagobers vorsichtig unter die Topfen-Joghurtcreme heben, sodass eine lockere Masse entsteht.

Kekse je nach Geschmack auswählen. Kurz in den abgekühlten Kaffee tunken, zerdrücken und eine dünne Schicht Keksbrösel in die Gläser legen. Darauf 1–2 Esslöffel Topfen-Joghurtcreme geben und mit etwas Kakao durch ein Sieb bepudern. Darauf folgt wieder eine Keks- und Cremeschicht. Das Dessert mindestens 1 Stunde kalt stellen, damit die Kekse weich werden und das Kaffearoma aufnehmen.

Kurz vor dem Servieren das Dessert mit dem Kakao bepudern und mit einer Kugel Carte D'Or Latte Macchiato abrunden.



Zutaten:  
Kaffeecreme  
50 ml Kaffee  
50 ml Schlagobers  
100 g Topfen

50g Joghurt  
4 TL Zucker  
3/4 TL Vanillezucker  
75g Kekse nach Wahl  
1 EL Backkakao

10 Kugeln  
Carte D'Or Latte Macchiato



**Zutaten:**

**Espresso-Mousse**

11 Carte D'Or Schokomousse  
Instant-Kaffeepulver  
20 g Kakaonips

**Lemon Curd mit Rosmarin**

160 g Limepowder  
240 g Zucker  
160 g Vollei  
450 g Butter  
60 g Rosmarin

**20 g Carte D'Or Topping Toffee**

10 Kugeln

Carte D'Or Bourbon-Vanille

Für die Espresso-Mousse Kaffeepulver und Kakaonips unter die Schokolade rühren. Die Mousse bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Lemon Curd kann sehr gut vorbereitet werden. Zucker und Limesaft mit einem Schneebesen in einem kleinen Topf glattrühren. Vollei dazu geben. Die Schüssel auf einem Wasserbad abziehen, Rosmarin unterheben und auf min. 80 °C erhitzen. Butter in kleinen Stücken hinzugeben und unter Rühren zu einer Masse vermengen. Diese noch heiß durch ein Sieb streichen. Das Lemon Curd in einen Spritzbeutel geben und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Zum Anrichten Espresso-Mousse tropfenförmig in die Mitte des Tellers geben, dazu große Tupfer vom Lemon-Curd. Mit Carte D'Or Topping Toffee dekorieren und mit einer Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille abrunden.

## ESPRESSO- MOUSSE



LEMON CURD, ROSMARIN  
UND CARTE D'OR  
BOURBON-VANILLE

# KAFFEE- CHIA- DESSERT

MIT MANDEL-TOPPING  
UND CARTE D'OR  
SCHOKO-WALDFRUCHT

In ein Glas mit Schraubverschluss Mandelmilch, Chiasamen und Xylit geben. Gut schütteln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für das Topping Mandeln und Mandelmilch in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mehrere Minuten lang cremig pürieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag die gekühlte Chiamasse aus dem Kühlschrank nehmen und gleichmäßig auf Gläser verteilen. In jedem Glas Mandeltopping auf die Chiamasse geben. Eine Kugel Carte D'Or Schoko-Waldfrucht vorsichtig ins Glas setzen und alles mit Mandel- und Schokosplittern dekorieren.



Zutaten:  
Chiamasse  
500 ml Mandelmilch  
200 g Chiasamen  
50 g Xylit

Mandeltopping  
200g Mandeln  
140 ml Mandelmilch  
  
Mandel- und Schoko-  
splitter zur Deko

10 Kugeln  
Carte D'Or Schoko-Waldfrucht Vegan



Zutaten:  
1 l Carte D'Or Crème-brûlée  
Zucker

Kompott  
85 g Marillen  
1/3 EL Zucker  
1/3 EL Ingwersirup

10 Kugeln  
Carte D'Or Schwarze Johannisbeere

# KAFFEE- CRÈME- BRÛLÉE

MIT MARILLEN-  
KOMPOTT, CARTE D'OR  
SCHWARZE JOHANNISBEERE

Carte D'Or Crème-Brûlée in einem Topf aufkochen und auf Glasschalen verteilen. Danach kalt stellen.

Zum Servieren die Oberfläche mit je 1/2 EL Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Gasbrenners karamellisieren.

Für das Kompott Marillen abspülen und die Haut mit einem Messer abziehen. Danach entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Zucker, Ingwersirup und 125 ml Wasser aufkochen. Je nach Reifegrad der Marillen 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann mit Zucker abschmecken und abkühlen lassen.

Die Crème brûlée mit dem Marillen-Kompott anrichten und dazu eine Kugel Carte D'Or Schwarze Johannisbeere servieren.



## UNSERE EISSORTEN ZUM DESSERT



CARTE D'OR  
BOURBON-  
VANILLE



Artikelnr.: 32204



CARTE D'OR  
TOFFEE  
VEGAN



Artikelnr.: 9148



CARTE D'OR  
SCHOKO-  
WALDFRUCHT



Artikelnr.: 40539



MARC DE  
CHAMPAGNE-  
TRÜFFEL

Artikelnr.: 32328



CARTE D'OR  
KAFFEE

ab KW40  
erhältlich



CARTE D'OR  
LATTE  
MACCHIATO



CARTE D'OR  
SCHWARZE  
JOHANNIS-  
BEERE



RUM ROSINE

Artikelnr.: 47466



AMARENA-  
VANILLE

Artikelnr.: 96176



TIRAMISU

Artikelnr.: 32239



HASELNUSS  
KROKANT

Artikelnr.: 35936



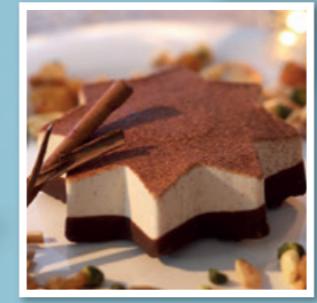
HEIDELBEERE-  
OBERS

Artikelnr.: 33371



MINI  
VIENNETTA  
VANILLE

Artikelnr.: 62401



ZIMTEISSTERN

Artikelnr.: 13309

### WEITERE ZUTATEN ZUM DESSERT

CARTE D'OR  
CRÈME-BRÛLÉE

CARTE D'OR  
MOUSSE AU  
CHOCOLATE

LUKULL  
DESSERT-  
KIRSCHEN

CARTE D'OR  
TOPPING TOFFEE



**BESUCHEN SIE UNS AUF**

[www.eskimo-business.at](http://www.eskimo-business.at)  
[www.unileverfoodsolutions.at](http://www.unileverfoodsolutions.at)

Dort finden Sie eine umfangreiche Sammlung  
von köstlichen Eiskreationen für jeden Anlass  
sowie Ideen rund um Desserts mit Eis.



68531920

Unilever Austria GmbH, Stella-Klein-Löw-Weg 13, 1023 Wien



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.